

1ª SEMANA	01/jun	02/jun	03/jun	04/jun	05/jun
DESJEJUM	xxxxx	Pão Caseiro (recheio: doce caseiro)/ Café/ Leite	Pão Caseiro (recheio: doce caseiro)/ Café/ Leite	FERIADO	FERIADO
LANCHE DA MANHÃ	Vitamina de Polpa/ Fruta	Bolo Salgado com Frango Desfiado/ Suco de Fruta	Salada de Fruta (Banana, Mamão, Maçã)	FERIADO	FERIADO
ALMOÇO	Arroz/ Feijão/ Frango Desfiado/ Polenta/ Salada Crua e Cozida	Arroz/ Feijão/ Carne de Porco/ Canjiquinha/ Salada Crua e Cozida	Arroz/ Feijão/ Ovos Mexidos com Legumes/ Salada Crua e Cozida	FERIADO	FERIADO
LANCHE DA TARDE	Pão Caseiro (recheio: doce caseiro)/ Café	Bolo de Fubá/ Café	Bolo Salgado com Frango Desfiado/ Suco de Fruta	FERIADO	FERIADO
JANTAR	Arroz/ Farofa com Linguiça/ Salada Crua e Cozida/ Suco de Fruta	Arroz/ Feijão/ Carne de Boi Acebolada/ Purê de Batata/ Salada Crua e Cozida	Farofa de Arroz com Carne Bovina/ Salada Crua e Cozida/ Suco de Fruta	FERIADO	FERIADO

Composição 1º dia	Energia (Kcal)	1580,6	95%	Carboidrato (g)	286g	115%	Proteína (g)	40,2g	78%	Lipídeo (g)	33,6g	66%
Composição 2º dia		2476,3	150%		371,1g	149%		90,5g	176%		71g	139%
Composição 3º dia		1953,2	118%		297,1g	120%		75,3g	146%		54g	106%
Composição 4º dia												
Composição 5º dia												

Composição Nutricional (Semanal)	Energia (Kcal)		Carboidrato (g)		Proteína (g)		Lipídeo (g)	
		1202	73%	190,9g	77%	41,2g	80%	31,7g

Observações:

- Cardápio sujeito a alterações conforme necessidade da equipe técnica de nutrição.
- Os valores percentuais contidos no cardápio correspondem a adequação, de acordo com os valores preconizados pelo FNDE, para a faixa etária correspondente.


Daniela N. de Rezende Tavares
Nutricionista 06 100 125

2ª SEMANA	08/jun	09/jun	10/jun	11/jun	12/jun
DESJEJUM	xxxxx	Pão Caseiro (recheio: doce caseiro)/ Café/ Leite	Pão Caseiro (recheio: doce caseiro)/ Café/ Leite	Pão Caseiro (recheio: margarina)/ Café/ Leite	FERIADO
LANCHE DA MANHÃ	Vitamina de Polpa/ Fruta	Bolo Salgado com Frango Desfiado/ Suco de Fruta	Salada de Fruta (Banana, Mamão, Maçã)	Quibe Assado	FERIADO
ALMOÇO	Arroz/ Feijão/ Frango Desfiado/ Polenta/ Salada Crua e Cozida	Arroz/ Feijão/ Carne de Porco/ Canjiquinha/ Salada Crua e Cozida	Arroz/ Feijão/ Ovos Mexidos com Legumes/ Salada Crua e Cozida	Arroz/ Feijão/ Carne Moída/ Purê de Inhame/ Salada Crua e Cozida	FERIADO
LANCHE DA TARDE	Pão Caseiro (recheio: doce caseiro)/ Café	Bolo de Fubá/ Café	Bolo Salgado com Frango Desfiado/ Suco de Fruta	Pão Caseiro (recheio: doce caseiro)/ Café	FERIADO
JANTAR	Arroz/ Farofa com Linguiça/ Salada Crua e Cozida/ Suco de Fruta	Arroz/ Feijão/ Carne de Boi Acebolada/ Purê de Batata/ Salada Crua e Cozida	Farofa de Arroz com Carne Bovina/ Salada Crua e Cozida/ Suco de Fruta	Arroz/ Feijão/ Frango Desfiado/ Macarrão ao Molho de Tomate/ Salada Crua e Cozida	FERIADO

Composição 1º dia	Energia (Kcal)	1580,6	95%	Carboidrato (g)	286g	115%	Proteína (g)	40,2g	78%	Lipídeo (g)	33,6g	66%
Composição 2º dia		2476,3	150%		371,1g	149%		90,5g	176%		71g	139%
Composição 3º dia		1953,2	118%		297,1g	120%		75,3g	146%		54g	106%
Composição 4º dia		2332,1	141%		337,4g	136%		95,8g	186%		66g	129%
Composição 5º dia												

Composição Nutricional (Semanal)	Energia (Kcal)		Carboidrato (g)		Proteína (g)		Lipídeo (g)	
		1668,5	101%	258,3g	104%	60,4g	117%	44,9g

Observações:

- Cardápio sujeito a alterações conforme necessidade da equipe técnica de nutrição.
- Os valores percentuais contidos no cardápio correspondem a adequação, de acordo com os valores preconizados pelo FNDE, para a faixa etária correspondente.


Daniela N. de Rezende Tavares
Nutricionista 06 100 125

3ª SEMANA	15/jun	16/jun	17/jun	18/jun	19/jun
DESJEJUM	xxxxx	Pão Caseiro (recheio: doce caseiro)/ Café/ Leite	Pão Caseiro (recheio: doce caseiro)/ Café/ Leite	Pão Caseiro (recheio: margarina)/ Café/ Leite	Pão Caseiro (recheio: doce caseiro)/ Café/ Leite
LANCHE DA MANHÃ	Biscoito/ Vitamina de Fruta (Banana)	Escondidinho de Batata com Carne Moída	Canjiquinha com Carne Moída e Couve	Omelete de Forno com Legumes (Chuchu, Tomate)/ Fruta (Melancia)	Canjicão com Coko
ALMOÇO	Arroz/ Feijão/ Frango/ Canjiquinha/ Salada Crua e Cozida	Arroz/ Feijão/ Omelete/ Macarrão ao Molho de Tomate/ Salada Crua e Cozida	Arroz/ Feijão Tropeiro (Ovo, Couve e Banana da Terra)/ Carne de Porco/ Salada Crua e Cozida	Arroz/ Feijão/ Carne Bovina/ Purê de Aipim/ Salada Crua e Cozida	Arroz/ Feijão/ Moqueca de Peixe/ Pirão/ Salada Crua e Cozida
LANCHE DA TARDE	Pão Caseiro (recheio: doce caseiro) / Café	Aipim Cozido e Banana da Terra Cozida/ Café	Bolo de Cenoura/ Café/ Fruta (Maçã)	Bolo Salgado com Frango Desfiado/ Suco de Fruta	xxxxx
JANTAR	Farofa de Arroz com Frango e Cenoura/ Salada Crua e Cozida/ Suco de Fruta	Arroz/ Polenta com Molho de Carne Desfiada e Tomate/ Salada Crua e Cozida/ Suco de Fruta	Arroz/ Feijão/ Farofa Colorida com Frango/ Salada Crua e Cozida/ Suco de Fruta	Arroz/ Feijão/ Carne Moída/ Macarrão ao Molho de Tomate/ Salada Crua	xxxxx

Composição 1º dia	Energia (Kcal)	1699	103%	Carboidrato (g)	295,6g	119%	Proteína (g)	51,9g	101%	Lípido (g)	35,6g	70%
Composição 2º dia		2470	149%		393,2g	158%		83,9g	163%		64,6g	127%
Composição 3º dia		2289,7	138%		343,6g	138%		88,7g	172%		63,3g	124%
Composição 4º dia		2615,1	158%		33,4g	134%		119,6g	232%		87,8g	172%
Composição 5º dia		1269,3	77%		200,1g	81%		40,2g	78%		34,7g	68%

Composição Nutricional (Semanal)	Energia (Kcal)		Carboidrato (g)		Proteína (g)		Lípido (g)	
	2068,6	125%	313,2g	126%	76,9g	149%	57,2g	112%

Observações:

- Cardápio sujeito a alterações conforme necessidade da equipe técnica de nutrição.
- Os valores percentuais contidos no cardápio correspondem a adequação, de acordo com os valores preconizados pelo FNDE, para a faixa etária correspondente.


Daniela N. de Rezende Tavares
Nutricionista 06 100 125



4ª SEMANA	22/jun	23/jun	24/jun	25/jun	26/jun
DESJEJUM	xxxxx	Pão Caseiro (recheio: doce caseiro)/ Café/ Leite	Pão Caseiro (recheio: doce caseiro)/ Café/ Leite	Pão Caseiro (recheio: margarina)/ Café/ Leite	Pão Caseiro (recheio: doce caseiro)/ Café/ Leite
LANCHE DA MANHÃ	Biscoito/ Vitamina de Fruta (Banana)	Escondidinho de Batata com Carne Moída	Canjiquinha com Carne Moída e Couve	Omelete de Forno com Legumes (Chuchu, Tomate)/ Fruta (Melancia)	Canjicão com Coco
ALMOÇO	Arroz/ Feijão/ Frango/ Canjiquinha/ Salada Crua e Cozida	Arroz/ Feijão/ Omelete/ Macarrão ao Molho de Tomate/ Salada Crua e Cozida	Arroz/ Feijão Tropeiro (Ovo, Couve e Banana da Terra)/ Carne de Porco/ Salada Crua e Cozida	Arroz/ Feijão/ Carne Bovina/ Purê de Aipim/ Salada Crua e Cozida	Arroz/ Feijão/ Moqueca de Peixe/ Pirão/ Salada Crua e Cozida
LANCHE DA TARDE	Pão Caseiro (recheio: doce caseiro) / Café	Aipim Cozido e Banana da Terra Cozida/ Café	Bolo de Cenoura/ Café/ Fruta (Maçã)	Bolo Salgado com Frango Desfiado/ Suco de Fruta	xxxxx
JANTAR	Farofa de Arroz com Frango e Cenoura/ Salada Crua e Cozida/ Suco de Fruta	Arroz/ Polenta com Molho de Carne Desfiada e Tomate/ Salada Crua e Cozida/ Suco de Fruta	Arroz/ Feijão/ Farofa Colorida com Frango/ Salada Crua e Cozida/ Suco de Fruta	Arroz/ Feijão/ Carne Moída/ Macarrão ao Molho de Tomate/ Salada Crua	xxxxx

Composição 1º dia	Energia (Kcal)	1699	103%	Carboidrato (g)	295,6g	119%	Proteína (g)	51,9g	101%	Lípido (g)	35,6g	70%
Composição 2º dia		2470	149%		393,2g	158%		83,9g	163%		64,6g	127%
Composição 3º dia		2289,7	138%		343,6g	138%		88,7g	172%		63,3g	124%
Composição 4º dia		2615,1	158%		33,4g	134%		119,6g	232%		87,8g	172%
Composição 5º dia		1269,3	77%		200,1g	81%		40,2g	78%		34,7g	68%

Composição Nutricional (Semanal)	Energia (Kcal)		Carboidrato (g)		Proteína (g)		Lípido (g)	
		2068,6	125%	313,2g	126%	76,9g	149%	57,2g

Observações:

- Cardápio sujeito a alterações conforme necessidade da equipe técnica de nutrição.
- Os valores percentuais contidos no cardápio correspondem a adequação, de acordo com os valores preconizados pelo FNDE, para a faixa etária correspondente.


Daniela N. de Rezende Tavares
Nutricionista O6 100 125

5ª SEMANA	29/jun	30/jun	01/jul	02/jul	03/jul
DESJEJUM	xxxxx	Pão Caseiro (recheio: doce caseiro)/ Café/ Leite	Pão Caseiro (recheio: doce caseiro)/ Café/ Leite	Pão Caseiro (recheio: margarina)/ Café/ Leite	Pão Caseiro (recheio: doce caseiro)/ Café/ Leite
LANCHE DA MANHÃ	Vitamina de Polpa	Escondidinho de Aipim com Frango	Sopa de Legumes (batata, Chuchu, cenoura)	Quibe Assado	Bolo de Cenoura/ Café/ Fruta (Maçã)
ALMOÇO	Arroz/ Feijão/ Omelete com Legumes/ Salada Crua e Cozida	Arroz/ Feijão/ Polenta com Carne Moída/ Salada Crua e Cozida	Arroz/ Feijão/ Macarrão ao Alho e Óleo/ Carne de Porco Assada/ Salada Crua e Cozida	Arroz/ Feijão/ Purê de Inhamé/ Carne Moída ao Molho de Tomate/ Salada Crua e Cozida	Arroz/ Feijão/ Polenta com Frango Desfiado e Couve
LANCHE DA TARDE	Bolo de Fubá/ Suco	Pão Caseiro (recheio: doce caseiro)/ Café	Bolo Salgado com Frango Desfiado/ Suco de Fruta	Bolo Simples/ Café	xxxxx
JANTAR	Farofa de Arroz com Frango/ Salada Crua e Cozida/ Suco de Fruta	Arroz/ Feijão/ Carne Moída com Batata/ Salada Crua e Cozida	Arroz/ Feijão/ Omelete de Forno com Legumes/ Salada Crua e Cozida	Arroz/ Farofa Colorida de Frango/ Salada Crua e Cozida/ Suco de Fruta	xxxxx

Composição 1º dia	Energia (Kcal)	1504,3	91%	Carboidrato (g)	223,3g	90%	Proteína (g)	58,7g	114%	Lípido (g)	43,4g	85%
Composição 2º dia		2174,9	131%		336,4g	135%		78,1g	152%		58,3g	114%
Composição 3º dia		2298,8	139%		325,3g	131%		94,1g	183%		68,4g	134%
Composição 4º dia		1966,3	119%		258,9g	104%		86,6g	168%		65,1g	128%
Composição 5º dia		1521,4	92%		261,5g	105%		46,2g	90%		33,4g	66%

Composição Nutricional (Semanal)	Energia (Kcal)		Carboidrato (g)		Proteína (g)		Lípido (g)	
		1893,1	114%	281,1g	113%	72,7g	141%	53,7g

Observações:

- Cardápio sujeito a alterações conforme necessidade da equipe técnica de nutrição.
- Os valores percentuais contidos no cardápio correspondem a adequação, de acordo com os valores preconizados pelo FNDE, para a faixa etária correspondente.


Daniela N. de Rezende Tavares
Nutricionista 06 100 125